


MENÚ

OCTUBRE - OCTOBER

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS

MEDIODÍA FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES – LUNCH WEEKENDS, HOLIDAYS AND LARGE WEEKENDS

Xipirons – *Fried squid*

Sopa de ceba – Sopa de cebolla – *Onion soup* 

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Escalivada amb romesco – Escalivada con romesco - *Baked vegetables* 

Carpaccio de vedella & parmesà – Carpaccio de ternera – *Beef carpaccio*

Amanida de formatge fresc – Ensalada de queso fresco – *Cheese salad*


Ostra francesa (*French Oyster*) "*Spéciale de Claire*" 4 unit – Supl. 4 €/x pers

Bacallà gratinat a la musselina – *Bacalao gratinado* - *Baked cod with allioli*

Timbal de pop & patata – *Tambor de pulpo & patata* – *Octopus & potatoes*

Secret ibèric – Secreto ibérico – *Grilled pork*

Xai al forn – Cordero al horno – *Baked lamb*

*Paella de verdures – *Vegetables paella* 

*Arròs de conill & carxofes – de conejo & alcachofas - *Rabbit & artichokes rice*

*Paella marinera – *Seafood paella*

*Arròs negre – Arroz negro – *Black rice*

*Arròs caldós de llamàntol – Caldoso de bogavante - *Lobster rice* – Sup 9 €/x pers

POSTRE O CAFÉ

Broqueta de fruita – Brocheta de fruta – *Fresh fruit sweker* 

Tiramisú 

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple cake* 

24,90 €

IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €